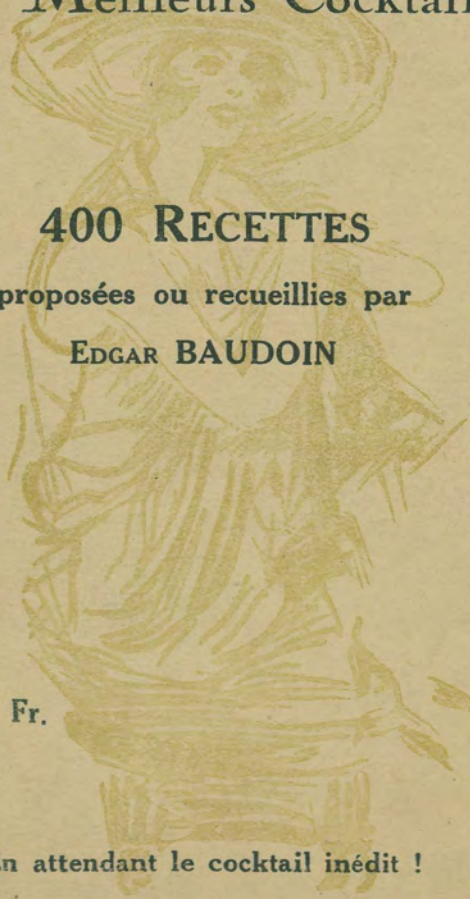
Les Meilleurs Cocktails



400 RECETTES

proposées ou recueillies par

EDGAR BAUDOIN

Prix 12 Fr.

En attendant le cocktail inédit !

AVANT-PROPOS

Il a déjà été écrit de nombreux livres sur le Cocktail, qui contiennent des recettes en nombre imposant : mais les plus gros ne sont pas toujours les plus pratiques, ni les plus attrayants. Il ne faut pas, en effet, que la confection d'un cocktail apparaisse comme un pensum, encore moins comme un problème à résoudre. C'est pourquoi l'idée m'est venue de réunir en une petite brochure simple, un nombre déjà respectable de recettes présentées sous la forme la plus claire possible, et aussi les conseils indispensables aux néophytes des deux sexes... s'il s'en rencontre encore !

Je remercie Henri, le barman de la Frégate, et Emile Borens, du bar du Baccara du Casino Municipal de Juan-les-Pins, dont les suggestions m'ont été précieuses.

Et maintenant, Mesdames, et vous, Messieurs, à vos shakers !

Edgar BAUDOIN.

Préparation et Présentation des Cocktails

Il est inutile de présenter le « Shaker » instrument qui a conquis depuis des années une popularité qui n'est pas près de disparaître. Quelques indications générales nous semblent, d'autre part, nécessaires en ce qui concerne la présentation des cocktails dans les verres, et la manière d'employer les différents adjuvants tels que citron, pulpe, etc.

Le jus de la pulpe donne surtout de l'acidité : le zeste pressé, écorché, donne, au contraire, un liquide plus clair et plus parfumé. Il est préférable de mettre la dose de citron au fond du verre afin de mieux l'incorporer au mélange. Si l'on use d'un stilligoutte, un trait équivaut à 3 ou 4 gouttes, selon la force de la projection.

Toutes les boissons à base de champagne, de mousseux, d'eau de seltz ou de soda, doivent être mélangées à la cuiller ; ne jamais les secouer au shaker, et les servir dans les grands verres, tumblers ou à pieds. dans lesquels on les a préparées.

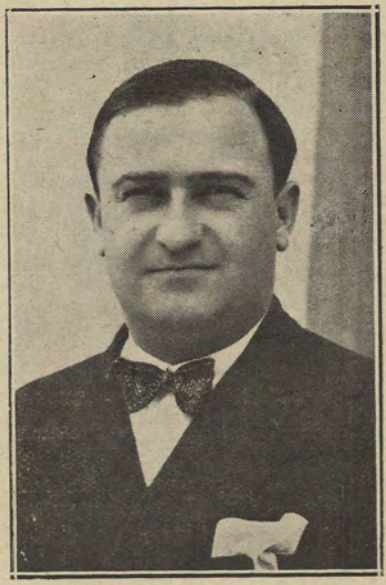
Si l'on emploie. à défaut du sirop de sucre ou de gomme, du sucre en poudre ou en morceaux, il convient de bien laisser fondre.

A défaut de broyeur, quelques morceaux de glace dans un linge plié en forme de poche. fortement frappé à plusieurs reprises, donnent de la glace broyée.

Lorsqu'on « frappe », c'est-à-dire quand on secoue le shaker, il convient d'envelopper ce dernier d'une serviette, afin d'éviter les éclaboussures.

Mais chacun est déjà familier avec ces différentes pratiques, comme avec le diablotin (petite cuiller à épices), la muscade et la façon de la raper au-dessus du verre, ainsi qu'avec les différents ingrédients, grains de café, lives, amandes grillées, qui stimulent les dispositions des amateurs, chacun suivant son goût particulier.

Et, maintenant, pénétrons à fond dans le sujet.



Edgar BAUDOIN

Directeur du Casino Municipal de Juan-les-Pins

CHAPITRE I^er

1. - ATTRILL'S SPECIAL COCKTAIL

1/6 sirop groseille, 1/6 jus de citron, 1/3 sherry Sandeman, 1/3 Whisky.

2. - APPLE BLOSSOM

Dans le gobelet en argent :
Le jus d'une orange, 1 verre Calvados, 1 blanc d'œuf, 1 cuiller de sucre.
Bien agiter et servir dans un verre moyen.

3. - ASTORIA COCKTAIL

1 jet Bitter orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.
Servir avec une olive.

4. - ALASKA COCKTAIL

1/3 Chartreuse Jaune, 2/3 Gin Gordon.

5. - LITTLE JACK COCKTAIL

1/6 sirop de Grenadine, 1/6 jus de Citron, 2/3 Apple Jack ou Calvados.

6. - ALEXANDRA COCKTAIL

1/3 crème de Cacao, 1/3 crème L. Croizet, 1/3 Cognac.

7. - GINETTE COCKTAIL

2 jets crème, 1 blanc d'œuf, 1/6 anisette, 2/3 Gin.
Bien agiter et servir.

8. - CLUBMAN COCKTAIL

1 jet sirop d'Ananas, 2 jets jus d'orange, 1/3 Apricot Brandy, 2/3 Cognac.

9. - R.H.C. COCKTAIL

2 jets grenadine, 2 jets jus de citron, 1/6 swedisch Punch, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

10. - NAN-KING COCKTAIL

1 jet Angostura, 2 jets Grenadine, 2 jets liqueur Sancta, 1/2 rhum Jamaïque.

11. - MOTO-CLUB COCKTAIL

2 jets Bols Bitter, 3 jets Chartreuse Jaune, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.

12. - CLOVER LEAF COCKTAIL

1 blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 citron, 1 jet Grenadine, 1 jet Pipermint, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

13. - COFFEE COCKTAIL

1 jet sirop sucre, 1 jaune d'œuf, 1 jet Curaçao, 1/3 Porto blanc, 1/3 Cognac Léon Croizet.

14. - COLONIAL COCKTAIL

2 jets Marasquin, 1/3 jus de raisins, 2/3 Gin.

15. - WILLIS COCKTAIL

1 jet Grenadine, le jus d'un demi-citron, 1/3 Gin, 2/3 Macardi rum.

16. - BLACKTHORN COCKTAIL

3 jets Angostura Fockink, 3 jets Pernod, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Whisky.

17. - BLOCK AND FOLL COCKTAIL

1/6 anis del Oso, 1/6 Calvados, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau.

18. - BRANDY SMASH

Dans un verre moyen :
De la glace en petits morceaux, des fruits pour décorer le verre, 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche.
Dans le gobelet en argent :
1 cuiller de sucre, 1 verre Cognac, 1 jet Cherry Rocher.
Bien agiter, verser dans le verre préparé.

19. - BRANDY PUNCH

Dans un verre moyen préparé de la façon suivante :
Remplir le verre avec des fruits et de la glace cassée en petits morceaux puis ajouter : 1 cuiller sucre en poudre, 3 jets sirop d'Ananas, le jus 1/4 orange, 1/2 verre Cognac Remplir avec du Perrier.
Servir avec des pailles.

20. - BAISER COCKTAIL

1 jet Angostura, 2 jets Bénédictine, 1/2 vermouth Cinzano, 1/2 Gin.

21. - BRANDY FIX

Dans un verre à Bordeaux :
1 jet sirop de Gomme, 1 jet Marasquin, le jus d'un 1/2 citron, de la glace pilée, 1/2 Cherry Rocher, 1/2 Cognac.
Servir avec des pailles.

22. - CHARLY COCKTAIL

2 jets sirop Grenadine, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Curaçao Fockink, 1/2 verre Rhum blanc.
Agiter et servir.

23. - BRANDY COCKTAIL

2 jets Angostura Fockink, 1 jet Sirop gomme, 1 verre Cognac L. Croizet.

24. - BUNNY'S HUG

1/3 Pernod, 1/3 Gin Old Tom, 1/3 Whisky, 1 jet crème de Noyau.

25. - FRENCH POUSSE CAFE

Dans un verre à liqueur verser sans mélanger :
1/4 Marasquin, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 Kummel, 1/4 Chartreuse Verte.
Servir avec des pailles.

26. - GOLDEN SLIPPER

Dans un petit ballon ou coupe, verser sans mélanger :
1 jaune d'œuf, 1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 eau-de-vie de Dantzig.
Ne pas mélanger, boire d'un trait.

27. - GIN COCKTAIL

2 jets Bitter orange, 2 jets Angostura, 3/4 verre Gin.
Bien agiter et servir.

28. - GIN SLING

2 jets Grenadine, le jus d'un citron et 1 verre Gin, 1 blanc d'œuf.
Bien agiter, servir dans un verre moyen.

29. - HEBDO COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet de Citron, 2 jets orange Bitters, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Cognac.

30. - GRENADIER COCKTAIL

1 jet Jamaïca Ginger, 1/3 Ginger Brandy, 2/3 Cognac, 1 jet sirop Groseille.

31. - GRILL-ROOM COCKTAIL

2 jets Curaçao, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Cognac.
Agiter et servir avec des cerises.

32. - HUG-ME COCKTAIL

1 jet crème Nestlé, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin, 1/2 verre Cognac L. Croizet.
Bien agiter et servir.

33. - PAULETT' COCKTAIL

1 jet orange Bitters, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Nicholson Gin.
Bien mélanger, servir avec un zeste d'orange.

34. - CHAMBERLIN COCKTAIL

3 jets Grenadine, 2 jets Amourette, 2 jets Prunelle Dolfi, 1/2 verre Scotch Whisky.

35. - CALVADOS COCKTAIL

2 jets Angostura Fockink, 3 jets Curaçao, 3/4 Calvados.

36. - COLUMBIA SKIN

1 cuiller de sucre, 3 jets jus de citron, 3 jets Curaçao, 2/3 Rhum.
Agiter et servir.

37. - VIZLY-PUZLY COCKTAIL

2/3 Calvados, 1/6 Caloric Swedisch Punch, 1/6 jus de raisin.

38. - DERBY COCKTAIL

2 jets Peach Brandy, 1 jet de Menthe verte, 1 verre de Gin.
Agiter et servir avec olives.

CASINO MUNICIPAL
DE JUAN-LES-PINS

Directeur : Edgar BAUDOIN

La vogue sans cesse croissante dont jouit la splendide station d'été est inséparable du succès croissant du Casino Municipal de Juan-les-Pins.

Sous l'impulsion avertie et sans cesse renouvelée de M. Edgar Baudoin, directeur, les galas, les fêtes se succèdent dans un merveilleux décor, et les thés, les dîners, les bains sur la plage privée sont une suite ininterrompue de surprises pour les habitués, qui semblent avoir fait élection de domicile, puisque toutes les heures s'y écoulent, chacune après l'autre, avec un charme particulier.

39. - BACARDI COCKTAIL

1/6 Grenadine, le jus d'un citron, 2/3 Bacardi rum.

40. - DEMPSEY COCKTAIL

1 jet Anis del Oso, 2 jets Grenadine, 2/3 Calvados, 1/3 Gin.

41. - DREAM COCKTAIL

1 jet Pernod, 1/3 Curaçao, 2/3 Cognac.

42. - DU BARRY COCKTAIL

1 jet Bitter, 2 jets Pernod, 2 jets Sirop de gomme, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

Agiter et servir avec une tranche d'orange.

43. - DUNLOP COCKTAIL

1 jet Angostura, 1/3 Sherry, 2/3 Rhum.

44. - DEVIL'S COCKTAIL

1/2 verre de Pipermint, 1/2 vieux Cognac, ajouter un diablotin de Cayenne.

45. - DREADNOUGHT COCKTAIL

1/3 Kummel, 1/3 Cognac, 1/3 Whisky.

46. - EAST INDIA COCKTAIL

1 jet sirop Ananas, 1 jet Curaçao, 2 jets Angostura Fockink, 2/3 Cognac.

Servir avec une cerise.

47. - INTERNOS COCKTAIL

2 jets Pernod, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gordon Gin.

48. - JOHNSON COCKTAIL

3 jets Angostura, 4 jets sirop Grenadine, 2 jets jus de citron, 1/2 verre Whisky.
Bien agiter et servir.

49. - FOX RIVER COCKTAIL

Dans un verre moyen :
1 morceau de sucre, 1 morceau de glace, 1 verre de Rye Whisky, 1 jet de crème de Cacao.
Bien mélanger, servir avec un zeste de citron.

50. - FUTURIST COCKTAIL

2 jets Angostura, 1/3 vermouth Cinzano, 2 3 Gin.
Mélanger et servir.

51. - FAIRBANK COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 2 jets crème de Noyau, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.
Agiter et servir.

52. - FASCINATOR COCKTAIL

3 jets Anis del Oso, 1 jet Menthe verte, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

53. - FANTASIO COCKTAIL

1/6 Marasquin, 1/6 Menthe blanche, 1/3 Cognac, 1/3 Gin.

54. - TRY COCKTAIL

1 jet Jamaïca Ginger, 1 jet de citron, 1 jet Rock Candy Sirop, 1 jet Ginger Brandy, 3/4 Rye Whisky.

Dûs à Mr. J. M. Erlich, de Varsovie

55. - CHICKEN

1/3 Cherry Rocher, 1/3 Bitter, 1/3 Cognac.

56. - JUREK

1/3 Gin, 1/3 Cognac, 1/6 Kummel, 1/6 Grand Marnier, 1 grand jet de citron.

57. - CARBATO

1/3 Gin, 1/3 Grand Marnier, 1/3 Kummel.

58. - BABY

1/3 Rhum, 1/3 Cognac, 1/3 Cherry Rocher, 1 jet de citron.

59. - RUDY

Grand Marnier, jus d'orange, Cherry Rocher.

60. - GUNVOR

1/3 vermouth Noilly, 1/3 Vodka, 1/3 Calvados, jet de Menthe.

---

61. - PRINCE CAROL COCKTAIL

1/3 vermouth Cinzano, 2/3 Cognac.

62. - CANADIAN COCKTAIL

2 jets Angostura Fockink, 2 jets Marasquin, 1 verre Canadian Club Whisky.

63. - YAHNE'S COCKTAIL

1 jet Amer Picon, 1 jet Marasquin, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/4 Rye Whisky.

64. - BRONX TERRAGE COCKTAIL

4 jets jus de citron, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

65. - COOPERSTOWN COCKTAIL

2 jets crème, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin Gordon.

66. - CAMARON'S KICK COCKTAIL

1 jet sirop d'Orgeat, 2 jets jus de citron, 1/2 Scotch Whisky, 1/2 Irish Whisky.

67. - STEVE'S COCKTAIL

Dans le gobelet en argent :
2 feuilles de menthe fraîche, 1 jet Absinthe, 1/3 vermouth Cinzano, 2/3 Gin.
Bien agiter et servir avec les olives.

68. - STOP COCKTAIL

1 jet orange Bitters, 2 jets Curaçao, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.

69. - COME WITHME COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet Absinthe, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

70. - SWEET COCKTAIL

1/3 jus d'orange, 1/3 Curaçao, 1/3 Gin.

71. - GOOD BYE COCKTAIL

Dans le gobelet en argent :
Le jus d'un quart d'orange, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.
Bien agiter et servir.

72. - SENS UNIQUE COCKTAIL

2 jets orange Bitters, 3 jets jus d'orange, 3/4 Genièvre (Holland).

73. - BEACH COCKTAIL

2 jets Pernod, 2 jets Curaçao, 1 jet Marasquin, 2 jets Angostura, 2/3 Irish Whisky.

Bien mélanger et servir avec une olive.

74. - STUNT'S COCKTAIL

2 jets orange Bitters. 2 jets sirop Orgeat, 1/3 Sherry, 2/3 Gin.

Servir avec un petit morceau d' « ananas ».

75. - WILLY'S COCKTAIL

1/6 jus d'orange, 1/6 jus de citron, 2/3 Rye Whisky. Bien mélanger et servir avec une olive.

76. - JOCKEY-CLUB COCKTAIL

2 jets Angostura, 1 jet orange Bitters, 1 jus de citron, 2 jets crème de Noyau, 2/3 Gin.

77. - JAME'S COCKTAIL

1/3 Gin, 1/3 Chartreuse, 1/3 Cognac Bisquet-Dubouché.

78. - KOZAK-COKTAIL

1/3 Chartreuse, 1/3 Vera Mint Ricqlès. Finir avec Champagne Veuve Clicquot.

Servir avec paille.

79. - CHEWING-COCKTAIL

1/4 Quinquina, 1/4 Chartreuse, 1/6 Vera Mint Ricqlès; remuer; un blanc d'œuf battu, muscader, finir avec du Perrier.

80. - BANCO-COCKTAIL

1/3 Whisky Black and White, 1/3 Chartreuse, 1/3 Cognac Bisquit.

HOTEL PROVENÇAL

JUAN-LES-PINS

PACCIARELLA, Directeur-Général

Le merveilleux palace qui domine de, par sa situation privilégiée, la célèbre plage au sable d'or, a conquis définitivement une vogue absolument mondiale.

C'est le rendez-vous de l'élite cosmopolite qui sait y trouver avec le maximum de confort ce que l'on ne trouve nulle part ailleurs; à peine franchi le seuil, c'est la pinède, puis c'est la mer, en sorte qu'il semble que l'on n'ait pas même quitté l'hôtel d'où l'on jouit d'une vue incomparable sur le Golfe, et dont une direction avisée a mis tout en œuvre pour satisfaire, mieux pour prévenir tous les désirs d'une clientèle éclectique.

81. - AFRICAN-COCKTAIL

1/3 Vera Mint Ricqlès, 1/3 Cognac Bisquit, terminer avec du Champagne Veuve Clicquot.

82. - SHERRY COCKTAIL

1 jet Bols Bitters, 2 jets Grand Marnier, 1 verre Sherry Sandeman.
Servir avec une olive.

83. - SOIS FIDELE COCKTAIL

2 jets Curaçao Roq, 2 jets sirop Framboise, 1/2 Porto blanc, 1/2 Cognac Bisquit-Dubouche.
Mélanger et servir avec un bigarreau.

84. - JACK ROSE COCKTAIL

1 jet vermouth Noilly Prat, 1 jet Cinzano, 1/6 jus de citron, 1/6 jus d'orange, 1/3 Calvados, 1/3 Gin, 2 gouttes Grenadine.

85. - NAGASAKI COCKTAIL

1 jet sirop Orgeat, 2 jets Grand Marnier, 1 verre Cognac.

86. - JULY COCKTAIL

3 jets Bitter Campari, 1/6 Rossi, 1/6 vermouth Cinzano, 2/3 Gin.

87. - JUPITER COCKTAIL

1 jet Parfait Amour, 2 jets jus d'orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

88. - JOHN'S COCKTAIL

2 jets Grand Marnier, 2 jets Cherry Rocher, 2 jets Chartreuse Jaune, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.
Agiter et servir avec une cerise.

89. - RICHARD'S COCKTAIL

1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin, 1/3 Whisky.
Servir avec une cerise.

90. - REX COCKTAIL

1 jaune d'œuf, 1 jet sirop Framboise, 2 jets Curaçao, 1 jet crème Nestlé, 1/6 Old Tom Gin.

91. - LASKY COCKTAIL

1/3 Calaric Punch, 1/3 jus de raisins, 1/3 Old Tom Gin.

92. - LEAVE-IT-TO-ME COCKTAIL

1 jet jus de citron, 2 jets sirop Framboise, 1 jet Marasquin, 2/3 Gin.

93. - AZUR COCKTAIL

1 jet Pernod, 1 jet Angostura, 1 jet Marasquin, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Whisky.

94. - CAMELIA

1 jet Curaçao, 1 jet Sirop gomme, 1 jaune d'œuf, 1 verre Cognac.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du champagne demi-sec.

95. - MARFISI COCKTAIL

2 jets orange Bitters, 2 jets jus de citron, 2 jets Cordial Médoc, 1/6 Rhum blanc, 1/3 Marfisi, 1/3 Gin.

96. - NIGHT CAP

1 jaune d'œuf, 1/3 Curaçao orange, 1/3 anisette Marie-Brizard, 1/3 Cognac.

Agiter et servir avec des pailles.

97. - UTANIC COCKTAIL

1/3 jus d'orange, 1/3 Curaçao, 1/3 Cognac.
Agiter et servir.

98. - YVETTE COCKTAIL

2 jets Bitters orange, 1 jet Sirop de gomme, 2 jets Pernod, 2/3 Gin.
Agiter et servir avec un zeste de citron.

99. - OPERA COCKTAIL

1/6 liqueur Mandarinette Cusenier, 1/6 Dubonnet, 2/3 Gin.
Mélanger et servir avec un zeste d'orange.

100. - OLD FASHION COCKTAIL

Dans un verre à cocktail :
2 jets Angostura, 1 morceau de glace, 1 morceau de sucre, 1 verre de Rye Whisky.
Mélanger légèrement et servir avec un zeste d'orange.

101. - MARY COCKTAIL

1/3 crème, 1/3 Gin, 1/3 crème de Cacao.
Bien agiter et servir.

102. - LADY HAMILTON' COCKTAIL

2 jets jus de citron, 1/6 Cointreau, 1/6 Rhum blanc, 1/3 Gin.

103. - SHUT UP COCKTAIL

1 jet sirop Ananas, 2 jets Curaçao, 3 jets sirop Orangeade, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin, la moitié d'un blanc d'œuf.
Agiter et servir.

104. - MANHATTAN COCKTAIL

2 jets Angostura, 1/3 Cinzano, 2/3 Rye Whisky.

105. - POUR VOUS MESDAMES COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1/3 oxygénée Cusenier, 2/3 Gin.

106. - MAH JONG COCKTAIL

1/6 Cointreau, 1/6 Bacardi Rum, 2/3 Gin.

107. - MAYFAIR COCKTAIL

2 jets Apricot Brandy, 1/2 jus d'orange, 1/2 Gin.

108. - MILLIARDAIRE COCKTAIL

1 blanc d'œuf, 1 jet Grenadine, 2 jets Curaçao, 2/3 Rye Whisky.

109. - ORENOQUE COCKTAIL

1/6 Cassis, 1/6 jus de citron 2/3 Gin.

110. - MODERN COCKTAIL

1 jet Pernod, 1 jet orange Bitter, 1 jet Sirop de gomme, 1/3 Scotch Whisky, 1/2 Gin.

111. - MONTY BANK'S COCKTAIL

1 jet Pernod, 1 jet Grenadine, 1/2 jus d'orange, 1/2 Gordon Gin.

112. - CORMORAN'S COCKTAIL

1 jet Grand Marnier, 1/6 vermouth Noilly Prat, 1/6 vermouth Cinzano, 1/3 Cognac L. Croizet, 1/3 Gin, 1/3 Bénédictine.

113. - POUR TOI COCKTAIL

2 jets Grand Marnier, 2 jets crème, 2 jets Grenadine, 2 jets Marasquin, 1/2 Kirsch, 1/2 Gin.

Bien agiter et servir.

114. - POUSSE CAFE

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger :
1/6 sirop Framboise, 1/6 crème de Violette, 1/6 Curaçao orange, 1/6 Pippermint, 1/6 Kummel, 1/6 Cognac.

115. - KISS ME QUICK

Verser sans mélanger :
1/6 sirop d'Anisette, 1/6 Cherry Brandy, 1/6 Menthe blanche, 1/6 Chartreuse jaune, 1/6 Chartreuse verte, 1/6 Grand Marnier.

116. - ARC-EN-CIEL

Dans un verre à liqueur, sans mélanger :
1/6 sirop Grenadine, 1/6 anisette Marie-Brizard, 1/6 Pippermint, 1/6 Chartreuse Jaune, 1/6 Chartreuse Verte, 1/6 Kirsch.

117. - QUAKER'S COCKTAIL

1/2 Jamaïca Rhum, 1/3 sirop Framboise, 1/3 Cognac, 1 jet jus de citron.

118. - SPARDEK COCKTAIL

1 jet jus de citron, 1/3 Sherry Sandeman, 2/3 Rhum blanc.
Agiter et servir.

119. - ROSE COCKTAIL

2 jets Cassis, 1 jet Fraisette, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Kirsch, 1/3 Gin.

120. - JOSE COCKTAIL

2 jets jus d'orange, 1 jet Pernod, 1/6 vermouth Cinzano, 2/3 Cognac Léon Croizet.
Agiter et servir.

LA NOUVELLE TERRASSE DE LA FRÉGATE

Les modifications qui ont été faites cette année à la célèbre Terrasse de la Frégate, ont été accueillies avec faveur par la clientèle fidèle des galas du Casino.

C'est une vision réellement féerique qui s'offre le soir, au moment du dîner, comme on peut le voir ci-dessus, et les dîneurs ne savent quoi préférer, de la chère, toujours égale à la haute réputation de la maison, des attractions, ou de la douceur de l'heure, quand les yeux errent sur le merveilleux panorama, où se balancent mollement les yachts et parfois les grands vaisseaux « dont l'humeur est vagabonde ».

121. - HONOLULU COCKTAIL

1 jet Porto blanc, 2 jets Bitter orange, 1 verre Old Tom Gin.

122. - BEST LADY COCKTAIL

1 blanc d'œuf, 2 jets Grenadine, 1/6 Cognac, 1/3 Gin.

123. - GOD ROSE COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 blanc d'œuf, 1 jet jus de citron, 1 jet crème, 2/3 Gin.

124. - UNCLE TOM'S COCKTAIL

1/3 jus de citron, 1/3 jus d'orange, 1/3 rhum Saint-James.

125. - POLO COCKTAIL

1/6 jus d'orange, 1/6 jus de raisins, 2/3 Gin.

126. - PRINCE OF WALES COCKTAIL

1 jet jus de citron, 1 jet Cherry Rocher, 1/3 Gin, 1/3 Whisky, 1/3 Cointreau.

127. - FANCY BLOSSOM

2 jets Grand Marnier, 1 jet Grenadine, 1 verre Anis del Oso.

128. - PARADISE COCKTAIL

1/3 jus d'orange, 1/3 Apricot Brandy, 1/3 Gin.

129. - JAMES ET HARRY'S COCKTAIL

1 jet Bitter, 1 jet Angostura, 1 jet jus de citron, 1/6 Grand Marnier, 2/3 Gin.

130. - PING PONG COCKTAIL

1 jet jus de citron, 1/2 crème Yvette, 1/2 Gin.

131. - ROB ROY COCKTAIL

1 jet Grand Marnier, 1/3 vermouth Cinzano, 2/3 Scotch Whisky.

132. - DER HOUSE COCKTAIL

2 jets Grand Marnier, 3 jets sirop Groseille, 1/3 verre Rye Whisky.

133. - ROYAL SMILE

Le jus d'un citron, 2 jets Grenadine, 2/3 Calvados, 1/3 Gin.
Agiter et servir dans un verre à Bordeaux.

134. - GRIGRY COCKTAIL

1/3 Grand Marnier, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

135. - SIDE-CAR COCKTAIL

1/3 jus de citron, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau triple sec.
Agiter et servir.

136. - WHY COCKTAIL

1/3 jus de citron, 1/3 jus d'orange, 1 jet grenadine, 1/3 Rye Whisky.

137. - SILVER STREAK COCKTAIL

1/2 Kummel Bols, 1/2 Young's Gin, de préférence.

138. - SIR HARRY COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet Curaçao, 1 jet jus de citron, 1/3 Cognac, 1/3 Rhum.

139. - COME SEVEN COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet Pernod, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

140. - SARAGOSSA COCKTAIL

2 jets Bitter, 1 jet sirop d'Ananas, 2 jets Marasquin, 3/4 Gin.

141. - STAR COCKTAIL

1 jet jus de raisins, 1 jet vermouth Noilly Prat, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

142. - STANLEY COCKTAIL

2 jets Grenadine, 2 jets jus d'orange, 1/2 Gin, 1/2 Rhum.

143. - SO-SO COCKTAIL

1/6 Grenadine, 1/6 Calvados, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

144. - GINA COCKTAIL

1/6 crème de Violette, 1/6 Grand Marnier, 1/6 anisette Marie Brizard, 1/6 crème, 1/3 Gin.

145. - SOME THING COCKTAIL

1 jet Pernod, 1/3 Noilly Prat, 2/3 Gordon Gin.

146. - WEEK END COCKTAIL

1/2 crème de Menthe blanche, 1/2 Cognac Léon Croizet.

147. - SUNSHINE COCKTAIL

1 jet Sirop gomme, 2 jets jus de citron, 1/2 Cognac L. Croizet, 1/2 Sunshine Rum.

148. - DEASY COCKTAIL

1 jet Grenadine, 2 jets jus de citron, 1/3 Cognac, Léon Croizet, 2/3 Rhum blanc.
Agiter et servir.

149. - MEXICO COCKTAIL

2 jets Marasquin, 1 jet Pernod, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

150. - TRINITY COCKTAIL

1/6 vermouth Noilly Prat, 1/6 vermouth Cinzano, 2/3 Old Tom Gin.

151. - OLD TIPPERARY COCKTAIL

2 jets jus d'orange, 2 jets Grenadine, 1 jet Pippermint Get, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

152. - THUNDER COCKTAIL

1 cuiller a café de sucre, 1 jaune d'œuf, 3/4 Cognac. Bien agiter et servir dans un verre à cocktail, saupoudrer légèrement de poivre moulu.

153. - TANGO COCKTAIL

2 jets Curaçao, 3 jets jus d'orange, 1/3 vermouth Cinzano, 2/3 Gin.

154. - PLAGE PRIVEE COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet jus de citron, 1/3 Bacardi Rhum, 2/3 Cognac Léon Croizet.

155. - DIOGENE COCKTAIL

1/3 Calvados, 1/3 Cognac, 1/3 jus de citron.

156. - VIENS AVEC NOUS, PETIT COCKTAIL

2 jets Chartreuse Jaune, 1/3 Prunelle d'Isère, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Calvados.

Servir avec un bigarreau.

157. - WHISKY COCKTAIL

2 jets Bitter, 1 jet Angostura, 2 jets Grand Marnier, 3/4 Rye Whisky.

158. - MY LADY COCKTAIL

1/3 Pippermint Get; 1/3 Cognac Léon Croizet, 1/3 Cointreau.

159. - MEKONG COCKTAIL

1/3 Vodka, 1/3 Rhum de la Martinique, 1/6 Zubolka, 1/6 Whisky.

160. - TROMSO COCKTAIL

1/3 jus d'orange, 1/3 Whisky, 1/3 Swedish Punch, 1 jet sirop Framboise.

161. - OLD FELLOW COCKTAIL

1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 Calvados, 1/3 Cognac.

162. - CARPENTIER COCKTAIL

1/3 vermouth Chambéry, 2/3 Gin.

163. - BASE BALL COCKTAIL

1/6 Cherry Brandy, 1/6 jus d'orange, 1/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

164. - LEDUCQ COCKTAIL

1/3 sirop d'Ananas, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Whisky.

165. - FLY COCKTAIL

1/3 Cherry Brandy, 1/3 Werder Rocher Frères, 1/3 Gin.

166. - YEDDO COCKTAIL

1 jet Pernod, 1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 Vodka, 1/3 Gin.

167. - MERRY COCKTAIL

2 jets Angostura, 3 jets Grand Marnier, 1 verre Gin.

TWO LEADING SPIRITS

OLD ADAM

DISTINCTIVE SCOTCH WHISKY
PRE WAR STRENGTH
BY APPOINTMENT TO H. M.
KING OF SWEDEN

Some Cocktail !

YES

IT'S MADE WITH

JAY JAY DRY GIN

FLAVOUR TELLS

J. J. Walsh Ltd. 82, Bld. Haussmann PARIS

BOTH PURE & STRONG

168. - DUNAN'S COCKTAIL

1/2 vermouth Chambéry Richard fils, 1/2 Dry Gin « Jay Jay », 2 traits Fraise des bois « Dolfi ».

169. - OLD ADAM COCKTAIL

1/2 vermouth Cinzano, 1/2 Whisky Old Adam, 2 traits Anjostura Bitter.

CHAPITRE II

170. - MERRY WIDOW COCKTAIL

Le jus d'un 1/4 d'orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

171. - CORONATION COCKTAIL

2 jets Bitter orange, 2 jets Marasquin, 1/2 Sherry Sandeman, 1/2 vermouth Noilly Prat.

172. - HAMPTON CLUB COCKTAIL

1 blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 de citron, 1 jet sirop Grenadine, 1/6 vermouth Noilly Prat, 1/6 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

Bien agiter et servir.

173. - GALATHIE COCKTAIL

1 jet Bitter orange, 1/3 Sherry Sandeman, 2/3 vermouth Cinzano.

174. - AMERICANO

Dans un verre moyen :

1/4 verre à liqueur Bitter Campari, 1/4 verre à liqueur Rossi, 1/4 verre à liqueur Cinzano, 1 zeste de citron, 1 morceau de glace

Remplir avec du siphon glacé. Bien remuer et servir.

175. - CINZANO COCKTAIL

2 jets Bitter orange, 2 jets Angostura Fockink, 1 verre cinzano.

176. - BIJOU COCKTAIL

1 jet Bitter orange, 1/3 Werder, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

177. - SUNNY

1/2 vermouth Noilly Prat, 1/4 citron, 1/8 Kummel, 1/8 Grand Marnier.

178. - BRAZIL COCKTAIL

3 jets Angostura Focking, 3 jets Pernod, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Sherry.

179. - BYRRH COCKTAIL

1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Byrrh, 1/3 Rye Whisky.

180. - BRUT COCKTAIL

1 jet Bitter Bols, 1/3 Picon, 2/3 vermouth Noilly Prat.

181. - FITHIAM COCKTAIL

Vermouth Noilly Prat, vermouth Cinzano, Gin Holloway, Cointreau, jus d'orange.

182. BRONX COCKTAIL

1 jet Grenadine, le jus de 1/4 orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

183. - POMPADOUR COCKTAIL

Kirsch d'Alsace, crème de cacao Marie Brizard, crème double.

184. - PERLE DE LA RIVIERA

Fine Holloway, jus de mandarine, framboise.

185. - BASMORE COCKTAIL

Cinzano, Noilly, Gin, Curaçao, jus d'orange.

186. - DUBONNET COCKTAIL

2/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

187. - O'NILL COCKTAIL

1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin Gordon.

188. - FERNET BRANCA COCKTAIL

1 jet Curaçao, 2/3 vermouth Cinzano, 1/3 Fernet Branca.

189. - MY BABY COCKTAIL

2 jets Absinthe, 1/3 Gin, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 vermouth Noilly Prat.

190. - YOU SEE COCKTAIL

1/6 Kirsch, 1/6 Cherry Brandy, 1/3 Noilly Prat, 1/3 Gin.
Agiter et servir.

191. - SISTERS COCKTAIL

1 jet Grenadine, 1 jet jus de citron, 2 jets orange Bitters, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Cognac.

192. - JIM COCKTAIL

1 branche de menthe fraîche, 1 jet Bols Bitters, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Sherry.
Agiter et servir.

193. - HORSE-GUARD'S COCKTAIL

2 jets Curaçao, 2/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gordon Gin.

194. - MASTER COCKTAIL

2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin, 2 jets Prunelle d'Isère, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

195. - MARIETTE COCKTAIL

1 jet anisette Marie Brizard, 2 jets orange Bitter, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

196. - MORNING COCKTAIL

1 jet Marasquin, 1 jet Curaçao, 1 jet orange Bitter, 1 jet Pernod, 1/2 verre Cognac, 1/2 vermouth Noilly Prat.

197. - VERY WELL COCKTAIL

1 jet sirop de Groseille, 1 jet Pernod, 1/6 Kirch, 1/6 Gin, 2/3 vermouth Noilly Prat.
Agiter et servir avec une olive.

198. - PLAZZA COCKTAIL

1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.
Agiter et servir avec un petit morceau d'ananas.

199. - PALL MALL COCKTAIL

1 jet orange Bitter, 1 jet Menthe blanche, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

200. - PARISIAN COCKTAIL

1/3 Cassis, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

201. - PERFECT COCKTAIL

1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.
Mélanger et servir avec un zeste de citron.

202. - PICARDY COCKTAIL

Dans le gobelet en argent :
1 tranche ananas, 1 tranche orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.
Bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

203. - ROYAL COCKTAIL

1 jet Marasquin, 1/3 Cherry Rocher, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.
Agiter et servir avec une cerise.

204. - EUSEBE COCKTAIL

1 jet Angostura, 1 jet Grand Marnier, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Sherry Sandeman.

205. - DEVILLERS COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 1 jet sirop d'Orgeat, 2 jets Marasquin, 1 blanc d'œuf, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.
Bien agiter et servir.

206. - GO ON COCKTAIL

2 jets Bitter, 1/6 Grenadine, 1/6 jus de citron, 1/3 Rye Whisky, 1/3 vermouth Noilly Prat.

207. - SAINT-MARC COCKTAIL

1/6 sirop Groseille, 1/6 Cherry Brandy, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

LE BAR DU CASINO

Le bar du Casino est un endroit gai par excellence : c'est là que se retrouvent, avant ou après le bain (on dirait mieux, pendant les entr'actes

du bain), la foule joyeuse des baigneurs ; et le soir, avant le dîner et souvent tard dans la nuit, Henry, le barman sympathique et psychologue, ne cesse d'agiter son shaker, devinant dès l'entrée de ses clients, leur cocktail préféré.

208. - SOUL KISS

Dans le gobelet en argent :
1 tranche d'orange, 1 jet Saint-Raphaël, 1/2 Cinzano, 1/2 Rye Whisky.
Bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

209. - PRETTY-SUZY COCKTAIL

3 jets orange Bitter, 3 jets Bernardiner bols, 3 jets Curaçao Rocher, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.
Agiter et esrvir avec une cerise.

210. - WITH YOU COCKTAIL

1/3 crème de Cacao, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Marasquin.

211. - POMPON COCKTAIL

2 jets Angostura, 1/2 vermouth Martini-Rossi, 1/2 Cognac Bisquit Duboucher.
Agiter et servir.

212. - JOURNALIST COCKTAIL

2 jets Curaçao, 1 jet Angostura, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/6 Cinzano, 1/3 Gin.

213. - G.O.I. COCKTAIL

1 jet Cognac, 1 jet orange Bitter, 1 jet Grand Marnier, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

214. - V. G. COCKTAIL

1 verre de Scotch Whisky, 1 verre de Byrrh glacé.
Mélanger et servir.

215. - LONE TREE COCKTAIL

1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.
Servir avec un zeste de citron.

216. - MARTINI COCKTAIL

1 jet Angostura, 1 jet orange bitters, 1/3 vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.
Servir avec une olive.

217. - MARTINI COCKTAIL (demi-sec)

1 jet Grand Marnier, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

218. - MARTINI COCKTAIL (doux)

1 jet orange Bitter, 2/3 vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

219. - MOUNTAIN COCKTAIL

2 jets Bitter orange, 1/6 sirop Citron, 1/6 vermouth Noilly Prat, 1 blanc d'œuf, 1/3 Rye Whisky.

220. - BETTING COCKTAIL

2 jets Pernod, 2 jets Angostura, 1 jet Prunelle Dolfi, 1/2 vermouth Cinzano, 1/2 Gin.

221. - HELLO COCKTAIL

2 jets Pernod, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

222. - TRILBY COCKTAIL

2 jets Pernod, 2 jets Bitter, 1/3 Prunelle d'Isère Rocher Frères, 1/3 Cinzano, 1/3 Whisky Scotch.

223. - LINCOLN COCKTAIL

2 jets Bitter, 1 jet Angostura, 1 jet sirop Framboise, 1/2 vermouth Noilly Prat, 1/2 Cognac Bisquit Dubouchet.

224. - VERMOUTH COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 2 jets Angostura, 1/2 vermouth Cinzano, 1/2 vermouth Noilly Prat.
Servir avec une olive.

LE COCKTAIL

Voilà-t-il pas maintenant que de vertueuses personnes ont entrepris une véritable croisade contre le cocktail, ce métèque chargé de tous les péchés d'Israël, nocif et indésirable ! Comme toujours, ces campagnes excessives pêchent par la base. « Cocktail » est autant de chez nous que « flirter » : on l'écrivait autrefois « coquetel » comme on écrivait « fleureter », et nul ne contredira que la méthode des mélanges s'observe depuis que le monde est monde, et l'humble « chamboreau' » est déjà un essai, comme le « chabro » (qui se pratique à base de vin rouge dans la soupe à l'oignon) est l'embryon que tous les « oysters-oignons-worcester-sauce-cocktail » que l'imagination débridée des spécialistes d'outre-Manche fut capable d'enfanter depuis.

Nocif, le cocktail ? Non, puisqu'il est gai par essence, et participe de l'esprit de conservation : qu'il n'est pas forcément l'apanage du zinc, du bistrot ou du café comme l'apéritif, qu'on peut le boire chez soi, et aussi (nuance infiniment délicate) que les femmes y sont admises. On comprenait très bien, fort bien même, l'heure sacrée de l'apéritif d'avant-guerre, sans femmes. C'était l'heure où Elles étaient, par essence, bannies : l'Homme, qui ne peut vivre seul, a besoin de se retrouver par instants avec ses seuls congénères, afin de se débiner ou de les débiner, elles, sous prétexte de discuter des questions auxquelles elles n'entendraient goutte. Alors, c'est eux qui la boivent. Mais cette excuse n'a plus de valeur maintenant, et l'heure du cocktail, évocatrice du gobelet mignon, savamment préparé « extus et intus » évoque invinciblement, de par ses chalumeaux, une idée de déli-

catesse dont la Femme ne saurait être exclue. Celle qui refusera avec indignation le moindre Amer ou Pernod, avalera comme en se jouant, et bien entendu du bout des lèvres, une série de « rose », « bronze », « soyer », champagne, etc., etc. (En effet, autre élément important, le champagne est chez lui dans la cité des cocktails, et son esprit pétillant se communique à tous ceux et celles qu'il touche). Puis, à force de déguster, on en vint au grand œuvre. On fabriqua on inventa des recettes, et les Femmes ne se laissèrent pas distancer, bien au contraire. Nous en vîmes des exemples dans les derniers concours ! La fantaisie, le charme, l'imagination et comme un avant-goût de la volupté, interviennent dans la composition d'un cocktail féminin : et rien qu'en le dégustant, on peut tirer de précieuses indications psychologiques, et, le cas échéant, stratégiques.

Aussi bien, la cause est entendue. Ne médisons plus du cocktail, pas plus que du tango, de l'aviation, de la T. S. F., bref, de notre progrès, car le cocktail — ou coquetel — est bien de chez nous puisqu'il en est parti et y est revenu, et qu'il a du moins contribué à entretenir l'esprit français qui ne s'épanouit à son aise qu'en la compagnie des femmes.

GRINGOIRE,

Inventeur du Gringoire Cocktail.

---

un trait d'angustura
1/2 décilitre de Porto
1/4 verre liqueur marasquin
quelques gouttes de gin
abricot brandy (un fonds de verre)
curaçao (quelques gouttes)
sucrer-givrer au citron

225. - VARDAR COCKTAIL

1/6 Rachie, 1 cuiller à café de sucre, 3/4 vermouth Cinzano.

226. - ILDEFONSO COCKTAIL

Dans un verre à Bordeaux :
1 cuiller de sucre en poudre, 2 jets Bitter, 1 morceau de glace, 1/4 Dubonnet, remplir avec du champagne.
Servir avec un zeste de citron.

227. - CASINO' COCKTAIL

Dans un verre à Champagne :
1 morceau de sucre, 1 morceau de glace, 1/4 verre Pernod, remplir le verre avec du Champagne.
Servir avec un zeste de citron.

228. - BARBOTAGE

Dans le gobelet en argent :
Le jus d'un 1/2 citron, le jus d'une 1/2 orange, 1/2 verre vermouth Noilly Prat, 1/2 verre Cognac, 1 blanc d'œuf.
Bien agiter, verser dans un verre moyen, remplir avec du Champagne Veuve Clicquot, servir avec des pailles.

229. - PIF PAF'

2 traits Curaçao, 1/2 verre liqueur Menthe blanche, 1 verre liqueur fine. Agiter et finir avec du Champagne.

230. - CARAVELLE-COCKTAIL

Le jus d'une 1/2 orange, jus 1/2 citron, 1/2 verre de Kirsch, 1/2 verre de Gin.

231. - ELI'S COCKTAIL

1/3 verre Fine, 1/3 Gin, 1/3 vermouth Noilly Prat.

232. - SARAGOSSA

2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1/3 verre Scotch Whisky, 1/3 verre Cognac, 1/3 Noilly Prat.

233. - ANGELO COCKTAIL

Grape Fruit, Gardon Gin, Grand Marnier.

234. - TO MORROW COCKTAIL

Gin Gordon, vermouth Français, vermouth Italien, orange Bitter, Absinthe.

235. - RESERVE COCKTAIL

Curaçao, orange Botter, Maraschino, Absinthe, Cognac, Vermouth.

236. - EMIL'S COCKTAIL

Gin Holloway, vermouth Richard, fraises des bois Dolfi.

237. - REVIEW COCKTAIL

Mirabelle Cusenier, Gordon Gin, Prunelle Cusenier, jus de citron, raisins à l'eau-de-vie.

238. - SANS SOUPAPES COCKTAIL

Gin Gilbeys, Cherry Régal, Noilly Prat, Cognac Saint-Marc.

239. - ROBBS COCKTAIL

Champagne Veuve Clicquot, Kummel, Mandarinette, jus d'orange, cerises au Marasquin.

240. - DAMIA COCKTAIL

1/3 Curaçao, 2/3 Chartreuse, 1 jet Bitter.

241. - BROKEN COCKTAIL

1/4 de petite glace, 1 trait d'Angostura, 1/3 verre à madère d'Amer Picon, 2/3 verre à madère vermouth Français sec.

Remuer, passer, courtes pailles.

242. - LONG-CORN' COKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1 cuiller à café sirop de sucre, 3/4 verre à madère Canadian Club Whisky. Remuer et passer.

Ajouter zeste de citron pressé. Courtes pailles.

243. - MADERE COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 2 traits Sirop de gomme, 3/4 verre à madère de Madère.

Remuer, passer et ajouter zeste de citron pressé.

244. - WHITE LAMB COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 1 cuiller à café Curaçao rouge, 1/2 verre à madère de Whisky, 1/2 verre à madère vermouth Turin.

Remuer, passer, courtes pailles.

245. - MANCHESTER COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Curaçao, 2 traits Angostura, 3 traits Sirop de gomme, 1 verre à liqueur Rhum, 1/2 verre à madère de vin blanc.

Remuer, passer.

246. - METROPOLITAN COCKTAIL

1/4 petit glace, 2 traits orange Bitter, 1 cuiller à bouche Sirop de sucre, 1 verre à liqueur Cognac, 1/2 verre à madère vermouth Noilly.

Remuer, passer, contenant un zeste de citron pressé, courtes pailles.

AU BAR DU BACCARA

Et le barman doit être perspicace et averti; il doit encore exagérer, si l'on peut dire, ces qualités quand il sert au bar du baccara : joueurs heureux ou malheureux, provisoirement bien

entendu, ont une psychologie qui varie d'instant en instant. C'est ce que comprend à merveille M. Emile Borens, que l'on voit au milieu du bar, et qui apporte à ses délicates et savoureuses fonctions un doigté (dans les deux sens) qui lui valent la sympathie de tous.

« Shaker le naturel, il revient au galop ! »

247. - MORNING COCKTAIL

Timbale au quart pleine de petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 2 traits Absinthe ou Anis, 1 cuiller à bouche de Grenadine, 1 verre à liqueur Cognac.

Adapter l'autre timbale, frapper fort. Ajouter zeste de citron pressé. Emplir eau de seltz ou soda. Pailles.

248. - MEG COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Peach Bitter, 1 cuiller à café Sirop de sucre, 1 verre à liqueur Whisky, 1/2 verre à madère vermouth Noilly. Remuer.

249. - PRIM COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1 cuiller à café Sirop de sucre, 1/2 verre à madère vermouth Turin.

Remuer, passer.

250. - VALLADOLID COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1/2 verre liqueur Whisky, 1/2 verre à liqueur Cognac, 1/2 verre à madère Vermouth.

Remuer, verser avec un zeste de citron passé. Courtes pailles.

251. - VERMOUTH COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1 cuiller à café sirop de sucre, 3/4 verre à madère vermouth Noilly.

Remuer, zeste de citron pressé. Courtes pailles.

252. - WHISKY COCKTAIL

1/4 petite glace, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1 cuiller à bouche Sirop de sucre, 3/4 verre à madère de Whisky demandé.

Remuer, passer, zeste de citron pressé. Courtes pailles.

CHAPITRE III

253. - SIR JOHN

Timbale au 1/4 pleine de glace pilée, 3 traits absinthe ou anis, 1 cuiller à bouche Grenadine, 1 verre à liqueur Whisky.
Former le shaker. Frapper.

254. - COSTE POUSSE CAFE

1/3 du verre Curaçao, Kirsch, Chartreuse jaune mélangés en semble dans le fond du verre puis 1/3 du verre Kirsch seul, 1/3 du verre Curaçao rouge seul.

255. - FRENCH POUSSE CAFE

Sans mélanger : 1/3 du verre Marasquin, 1/6 du verre sirop de Framboise, 1/6 du verre crème de Cacao, 1/6 du verre Chartreuse jaune, 1/6 du verre Fine champagne.

256. - GIN SCAFFA

Sans mélanger : 1/2 du verre Maraschino, 1/2 du verre Old Gin, 3 gouttes d'Angostura Bitter.

257. - LAST DRINK

Dans la timbale un peu de glace pilée, 1/4 verre à liqueur Chartreuse Jaune, 1/4 verre à liqueur Cordial Médoc, 1/4 verre à liqueur Kummel, 1/4 Ginger Brandy.
Former le shaker, frapper, passer.

258. - BELLONTE

Sans mélanger : 1/3 Dantziger Goldwasser, 1/3 Kirschwasser, 1/3 Grande Fine champagne.

259. - MELE CASSE

Sans mélanger : moitié Cognac, moitié Cassis.

260. - RE-POUSSE CAFE

Sans mélanger : 1/3 du verre Anisette, 1/3 du verre Chartreuse Verte, 1/3 du verre Grande Fine Champagne.

261. - CHARO POUSSE CAFE

1/3 du verre Maraschino, 1/3 du verre Curaçao, 1/3 du verre Cognac L. Croizet.

Par exception, mélanger.

262. - MIRNDVA POUSSE CAFE

Sans mélanger : 1/3 du verre Maraschino, 1/3 du verre Curaçao, 1/3 du verre liqueur Whisky, 2 gouttes Angostura.

263. - JASON' POUSS

1/2 glace pilée, 1/2 Chartreuse Jaune ou Impérial Mandarine. Finir sans mélanger avec Dantzig Goldwasser et servir avec courtes pailles.

Agiter la bouteille Dantzig avant de verser.

264. - TOUCHE A TOUT POUSSE CAFE

Sans mélanger : 1/3 du verre Maraschino, 1/3 du verre Chartreuse Verte, 1/3 du verre Fine Champagne.

265. - WHISKY SCAFFA

Sans mélanger : 1/2 verre Maraschino, 1/2 du verre liqueur Whisky, 3 gouttes Angostura Bitter.

266. - AMERICAN POUSSE CAFE

Sans mélanger : 1/4 du verre Maraschino, 1/4 du verre Curaçao rouge, 1/4 du verre Chartreuse Verte, 1/4 du verre bonne Fine Champagne.

Une formule qui justifie et résume bien la vogue constante de la célèbre maison

RENNEL

11, Galerie du Casino

Il n'y eut qu'une Vénus
mais
moulée dans un maillot de
RENNEL
chaque Femme est une Vénus

Spécialités de maillots, de pyjamas de haute fantaisie

Maroquinerie - *Sacs* - Parfumerie

267. - BRANDY CHAMPERELLE

Sans mélanger : 1/3 du verre Curaçao rouge, 1/3 du verre Angostura Bitter, 1/3 du verre bon Cognac.

268. - BRANDY CHANTERALLA

Pleine de glace pilée, 2 traits de Curaçao, 2 traits de Chartreuse, 2 traits de jus de citron, 1/2 verre à liqueur Anisette, 1 verre à liqueur Cognac.
Former le shaker, frapper, passer.

269. - BRANDY SCAFFA

Sans mélanger · 1/2 du verre Maraschino, 1/2 du verre Cognac, 3 gouttes Angostura tout doucement.

---

270. - OYSTER COCKTAIL

Dans un verre à cocktail :
3 huitres, 2 jets de Worcester Sauce, 1/2 Cognac, 1 cuiller sauce Tomate, 1 jet Vinaigre.
Remuer et servir, saupoudrer d'une toute petite pincée de poivre de Cayenne ou ajouter une goutte de Tabasco.

271. - PRAIRIE OYSTER COCKTAIL

Dans un verre à madère :
1 jaune d'œuf (en prenant la précaution de ne pas le briser), 2 jets de Worcester Sauce, 1 jet Vinaigre, 3 jets Cognac, saupoudrer avec du poivre blanc.
Avaler d'une seule gorgée.

CHAPITRE IV

272. - HAND'S UP

Timbale : 1 cuiller à bouche glace pilée, 1 cuiller à café miel fin, 1 jaune d'œuf frais, 1 diablotin de Cayenne, 1 verre à liqueur Fine Champagne.

Former le shaker, frapper, laisser redescendre. Passer. Boire d'un trait.

273. - FOR YOU

1/2 verre àliqueur crème de Vanille, 1 jaune d'œuf sans le briser, 1/2 verre àliqueur Curaçao rouge, 1/2 verre à liqueur Kummel, 2 gouttes Angostura pardessus.

Ne pas mélanger, boire d'un trait.

274. - PARIS POUSSE L'AMOUR

1/2 verre à liqueur Marasquin, 1 jaune d'œuf sans le briser, 1/4 verre à liqueur crème de Vanille. Finir avec Fine Champagne.

Ne pas mélanger, boire d'un trait.

275. - KOLO-BEAM

Timbale : 1 cuiller à bouche glace pilée :

1 cuiller à café sucre en poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, 1 diablotin de Cayenne, 1 verre à liqueur Cognac.

Former le shaker, frapper, laisser redescendre, passer, boire d'un trait.

276. - WHAT THIS

1/2 verre liqueur crème de Menthe verte, 1 jaune d'œuf frais sans le briser, 1 diablotin de Cayenne. Finir avec Fine Champagne.

Ne pas mélanger, boire d'un trait.

277. - SOIZE POUSSE L'AMOUR

1/2 verre à liqueur Chartreuse Jaune, 3 gouttes sirop de Framboise, 1 jaune d'œuf frais sans le briser, 3 autres gouttes sirop de Framboise. Finir avec Impérial Mandarine.

Ne pas mélanger, boire d'un trait.

---

278. - BRANDY CRUSTA

Dans la timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre ou sirop, 1 cuiller à bouche jus de citron, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 3/4 verre à madère de Cognac.

Fermer le shaker, frapper, passer.

279. - GIN CRUSTA

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre ou sirop, 1 cuiller à bouche jus de citron, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 3/4 verre à madère de Gin.

Doubler le shaker.

280. - RHUM CRUSTA

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche de sucre en poudre ou sirop, 1 cuiller jus de citron, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 3/4 verre à madère de Rhum.

Frapper, passer.

281. - WHISKY CRUSTA

Timbale pleine à moitié de glace pilée, 1 cuiller à bouche de sucre en poudre ou sirop, 1 cuiller à bouche jus de citron, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 3/4 verre à madère Whisky.

Doubler le shaker, frapper, passer.

= A NICE =

LE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE

Directeur-Général : Edouard BAUDOIN

LE PLUS BEAU CASINO DU MONDE

qui a offert, l'hiver dernier, des spectacles d'un éclectisme raffiné, qu'il s'agisse de comédie, d'opéra ou d'opérette, dont les galas et les fêtes ont jeté un lustre inoubliable sur la saison niçoise 1929-1930, nous réserve encore, dès la réouverture, des surprises de nature à augmenter encore la réputation de ce merveilleux établissement.

282. - WODKA CRUSTA

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche de sucre en poudre ou sirop, 1 cuiller à bouche jus de citron, 2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 3/4 verre à madère eau de vie Russe.

Doubler le shaker, frapper, passer.

CHAPITRE V

283. - ALE FLIP COLD

Timbale à moitié pleine glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère d'eau.

Fermer le shaker, frapper fort, passer, emplir de pale ale frappée. Remuer, muscader, longues pailles.

284. - ALE FLIP HOT

Dans la timbale : 1 œuf battu, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 diablotin d'épices, un peu d'eau chaude, mélanger. Emplir presque d'ale bien chaude et transvaser plusieurs fois dans verre réchauffé.

Muscader, servir.

285. - BRANDY FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à café sucre en poudre, 1 jaune d'œuf frais bien battu, 1 verre à madère de Cognac.

Fermer le shaker, frapper fort et passer, muscader, pailles.

286. - DEWEY FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à café sucre en poudre, 1 jaune d'œuf frais, 1 verre à liqueur Porto blanc.

Fermer le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

287. - EGG FLIP COLD

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à café sucre en poudre, 1 œuf frais battu, 1 verre à liqueur Rhum, 1 verre à liqueur Madère.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

288. - EGG FLIP HOT

Dans la timbale 1 œuf frais battu, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 diablotin d'épices.

Mélanger, remplir de bière bien chaude. Transvaser plusieurs fois de la timbale, réchauffé, pour faire mousser. Muscader, servir.

289. - GIN FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère de Gin.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

290. - LEMON FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur Cognac.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

291. - ORANGE FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, le jus d'une 1/2 orange, 1 verre à liqueur Cognac.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

292. - PORTO FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère Porto rouge ou blanc.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

293. - RHUM FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère de rhum.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

294. - SHERRY FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère de Xérès.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

295. - WHISKY FLIP

Timbale moitié pleine de glace pilée, 1 cuiller à bouche sucre en poudre, 1 œuf frais bien battu, 1 verre à madère de Whisky.

Former le shaker, frapper fort et passer. Muscader, pailles.

296. - YARD OF FLANNEL

Pour quatre personnes :

Faire bouillir dans une casserole une bouteille de pâle ale, puis y incorporer peu à peu en remuant sans cesse : 4 jaunes et 2 blancs bien battus ensemble, 4 cuillers à bouche sucre en poudre. Une forte pincée d'épices ; bien battre pour empêcher de coaguler.

Transvaser plusieurs fois d'un récipient dans un autre, d'aussi haut que possible, pour donner une

apparence de laine mousseuse. Servir en tasses ou verres réchauffés. Ne pas oublier de muscader en servant.

On peut ajouter dans le verre, si demandé, 1 petit verre à liqueur Rhum ou Cognac.

297. - VERA FLIP

Timbale 1/2 glace pilée, 1 cuiller à café sucre de vanille, 1 jaune d'œuf frais, 1 verre à liqueur Vouvray bonne année.

Frapper, passer, muscader, pailles.

298. - CARITY FLIP

Timbale 1/2 glace pilée, 1 cuiller à café sucre en poudre, 1 œuf frais battu, 1 verre à liqueur Fine Courvoisier, 1 verre à liqueur Marsala.

Frapper fort, passer, muscader, pailles.

299. - DICK FLIP

Dans la timbale un œuf frais battu, 1 diablotin d'épices, sucre vanillé, 1 verre à liqueur bon Calvados Dolfi, 1 verre Malvoisie.

Frapper, passer, muscader, pailles.

300. - LOVE'S COCKTAIL

2 jets Bitter, 4 jets Marasquin, 3/4 Marsala.

301. - WHITE COCKTAIL

1/3 Cointreau Angers, 1-3 Anisette Marie Brizart, 1/3 Curaçao blanc.

302. - ANGEL'S KISS

Dans un verre à liqueur :

2/3 crème de Cacao, 1/3 crème.

303. - CHOCOLATE COCKTAIL

1 jaune d'œuf, 1 jet Kirsch, 3 jets Chartreuse Jaune, 1 morceau de chocolat, 1/3 porto Cintra.

Bien agiter et servir.

304. - BAMBOO COCKTAIL

1 jet Grand Marnier, 1/2 verre Sherry Sandeman, 1/2 verre vermouth Noilly Prat.

305. - BRANDY FLIP

Prendre un citron de grosseur suffisante, enlever l'écorce sans la déchirer, de façon à pouvoir garnir tout l'intérieur d'un verre à Bordeaux.

Passer un morceau de citron sur le bord du verre afin de l'humecter, le tremper dans le sucre en poudre pour lui donner le collier de givre.

Mettre un ou deux bigarreaux dans le fond du verre et verser la boisson suivante : 1 cuiller sucre, 3 jets Marasquin, 3 jets Angostura, le jus d'un citron, 1 verre Cognac.

Bien agiter dans le gobelet en argent et verser dans le verre préparé d'avance. Servir avec des pailles.

306. - LOVE KISS

1 jet Grand Marnier, 1/2 crème, 1/2 crème Cacao.

Agiter et servir.

307. - MOND'S LIGHT COCKTAIL

1/3 Marasquin, 2/3 Mirabelle Dolfi.

Agiter et servir avec une fraise.

308. - BRANDY MERVEILLE

1/4 Curaçao Roq, 1/4 Cognac, 1/4 anisette Marie Brizard, 1/4 Bernardiner.

309. - BANYULS FLIP

1 jaune d'œuf, 1 cuiller sucre, 2 jets Chartreuse Verte, 1/2 verre Super-Banyuls.

310. - BANYULS GOBLER

Dans un grand verre :
Des fruits de saison, avec de la glace cassée en morceaux, ajouter 3 jets Curaçao, 3 jets Cherry Rocher, 3 jets Prunelle d'Isère, 1 verre Super-Banyuls
Servir avec des pailles.

311. - BROKEN SPUR COCKTAIL

1 jet anisette Focking, 1 jaune d'œuf, 1/6 Gin, 1/6 vermouth Cinzano, 1/2 Porto blanc.

312. - BOSSOM CARESSER

1 jaune d'œuf, 2 jets Grenadine, 1/6 Curaçao Fockink, 1/6 Cognac, 1/3 Madère.

313. - RUDY

Grand Marnier, jus d'orange, Cherry Rocher, Gin.

314. - FAIFO DRAGOMIROFF

1/2 verre à bordeaux Kummel Eckau, 1/2 verre Pippermint Get, remplir glace pilée.
Servir avec pailles.

---

315. - EGG NOGG

Mettre dans le gobelet en argent :
1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 1/2 verre de Cognac, 1/2 Rhum, 1/2 crème.
Servir dans un verre moyen. Passer la rape à muscade.

316. - EGG NOGG (chaud)

Se prépare de la même façon en remplaçant la crème par du lait bien chaud.

Edouard BAUDOIN

Créateur du Casino Municipal de Juan-les-Pins

317. - EXAM'S COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 2 jets Fraisette, 2 jets anisette Marie Brizard, 3/4 Porto.
Agiter et servir dans un verre à cocktail.

318. - FRENCH'S COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 2 jets Marasquin, 1/2 Porto blanc, 1/2 Cognac.
Agiter et servir avec une fraise.

319. - ENGADINE COCKTAIL

1 jet sirop de Framboise, 1/3 Oxygénée Cusenier, 1/3 Menthe blanche, 1/3 Gin.
Agiter et servir avec des cerises.

320. - DUESEMBERG COCKTAIL

1 jet Chartreuse, 1 jet Curaçao, 1 jaune d'œuf, 1 verre Porto.
Agiter et servir.

321. - MILK PUNCH

Dans le gobelet en argent :
1 cuiller de sucre en poudre, 1 verre de Cognac, 1/2 verre Rhum.
Bien agiter et servir dans un verre moyen en complétant avec du lait. Saupoudrer de noix, muscade râpée.

322. - MILK SHAKE

Dans le gobelet en argent :
2 cuillers de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 verre à bordeaux de lait.
Bien agiter et servir dans un verre moyen. Saupoudrée de noix muscade râpée.

323. - MEDITERRANEE COCKTAIL

2 jets orange Bitter, 1/6 Prunelle d'Ysère, 1/6 vermouth Noilly Prat, 2/3 Kirsch.

324. - PORTO FLIP

1 jaune d'œuf, 1 jet crème de Cacao, 2/3 Porto blanc.

Bien agiter, saupoudrer avec de la noix muscade râpée.

325. - PORT WINE COCKTAIL

1 jet Grand Marnier, 1 jet Angostura, 2 jets Curaçao, 1 verre Porto Cintra.

Mélanger et servir.

326. - POUSSE L'AMOUR

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger :

1 jaune d'œuf (sans le briser), 1/3 crème de Cacao, 1/3 Marasquin, 1/3 Cognac Martel.

327. - SHERRY FLIP

1 jaune d'œuf, 1 cuiller sucre, 1 jet crème de Cacao, 3/4 Sherry Sandeman.

Bien agiter et servir, saupoudrer de noix muscade râpée.

328. - ALLRIGHT COCKTAIL

1/3 Grenadine, 1/3 Kirsch, 1/3 Gin.

329. - XERES COCKTAIL

1 jet Grand Marnier, 1 jet Bitter Bols, 1 jet Angostura, 1 verre Sherry Sandeman.

330. - MY HEART COCKTAIL

1/4 fraide des bois Dolfi, 1/6 Mirabelle Dolfi, 1/6 Rhum blanc.

Bien mélanger dans le shaker, ajouter 3 jets crème Nestlé, mélanger encore légèrement et servir avec des pailles.

331. - PICK ME UP

1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 1 verre Cognac. Bien agiter, servir dans un verre moyen, compléter avec du Champagne Veuve Clicquot.

332. - BILLY COCKTAIL

2 jets Curaçao, 2 jets anisette Marie-Brizard, 3 jets Marasquin, 1 blanc d'œuf, 3/4 Calvados.

Agiter et servir.

333. - GOODLUCK CORDIAL

Remplir un verre à liqueur avec de la glace pilée. Verser sans mélanger moitié Pippermint, moitié crème de Cacao

Servir avec des pailles.

334. - CORPSE RIVIVER

Verser dans un verre à flûte sans mélanger :
1 sirop Grenadine, 2 Cassis, 3 anisette Marie Brizard, 4 Curaçao, 5 Marasquin, 6 Pippermint, 7 Menthe blanche, 8 Fraisette, 9 Prunelle, 10 Kummel, 11 Cherry Brandy, 12 Chartreuse Jaune, 13 Chartreuse Verte, 14 Kirsch.

Servir avec des pailles.

335. - DIABOLO COCKTAIL

2 jets sirop d'Orgeat, 2/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

336. - DUVAR'S FLIP

1 cuiller à café de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 6 jets Marasquin, 1/2 verre Porto blanc.

337. - GOODBOY COCKTAIL

1/4 sirop Framboise, 1/4 Grand Marnier, 1/4 Kirsch, 1/4 crème.

Verser dans un verre moyen et mélanger avec des fruits confits.

338. - MY SONG COCKTAIL

1 jet sirop de Gomme, le jus 1/4 citron, 1 blanc d'œuf, 1/6 crème Yvette, 2/3 Gin.
Servir avec des cerises.

339. - ANY MEN COCKTAIL

1 cuiller à café sucre en poudre, 1 blanc d'œuf, 1/3 Rye Whisky, 1/3 Porto Cintra, le jus d'un 1/2 citron.
Servir avec une tranche d'ananas.

340. - WELL COCKTAIL

1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 2 jets de Pernod, 2 jets Curaçao, 2 jets crème de Noyau, 1/3 Rhum.

341. - EGG FLIP

1 jaune d'œuf, 2 jets Curaçao, 2/3 Cognac, 1 jet sirop de Gomme.
Saupoudrer de muscade et servir.

CHAPITRE VI

342. - BRANDY DAISY

Dans un verre moyen :
Mettre quelques fruits, puis dans le gobelet en argent : le jus d'un demi-citron, 4 jets Grenadine, 1/2 verre Cognac, 1 jet Calvados.
Bien agiter et servir dans le verre préparé d'avance.

343. - BALTIMORE COFFEE

1 jaune d'œuf, quelques traits Curaçao, quelques gouttes Fine Champagne, 1 cuiller à café de sucre en poudre, finir avec du café.
Bien agiter.

"ROYAL PROVENCE"

Grand Vin Provençal

Véritable Méthode Champenoise

EXTRA DRY SEC, pour cocktails

ROSÉ MOUSSEUX, pour Five O'clock

ROUGE MOUSSEUX, pour le rôti

Très recommandé

Provence Cocktail :

Dans un verre à champagne cocktail mettre un gros glaçon, deux traits Angustura Bitter, puis un demi-verre à liqueur G. Marnier, finir de remplir avec « Royal Provence » extra dry et un zeste orange pressé :: ::

344. - BRANDY FOR YOU

Dans un grand verre :
1 morceau de glace, 1/2 verre Cognac. Remplir avec du Perrier, ajouter un zeste de citron.

345. - BULL DOG

Dans un grand verre :
1 morceau de glace, le jus d'une 1/2 orange, 1/2 verre Gin, remplir le verre avec du Ginger Ale.
Mélanger et servir.

346. - ALE FLIP

Dans le gobelet en argent :
1 cuiller de sucre en poudre, 1 verre à madère de Bordeaux blanc, 1 jaune d'œuf.
Bien agiter et servir dans un grand verre, compléter avec du Pale Ale. Passer la râpe à muscade.

347. - ALE SANGAREE

Dans un grand verre :
1 cuiller de sucre en poudre, 1/4 de bouteille de Pale Ale.
Bien mélanger, râper un peu de muscade et servir.

348. - MEXICAN BEAUTY

Dans un grand verre :
Des fruits de saison, mélanger avec de la glace cassée en morceaux, ajouter 1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 vermouth Noilly Prat, 1 feuille de menthe fraîche.
Servir avec des pailles.

349. - MONT AGEL

Dans un grand verre :
2 jets Grenadine, 1 jet Framboise, 1 verre vermouth Noilly Prat. Remplir avec du Perrier glacé.
Servez avec des pailles.

350. - CREAM FIZZ

1 cuiller de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 jet crème, 1 verre Gin.

Bien agiter, verser dans un verre moyen. Remplir avec du Perrier glacé.

351. - CIDER CUP

pour 15 personnes

Se servir d'un bowe d'environ 10 litres. Mettre : 1 verre Calvados, 1 verre Cognac, 1 verre Curaçao, 1 bouteille Cidre, 1 bouteille Perrier.

Mélanger le tout avec des fruits et servir dans des coupes à Champagne.

352. - CHARLIE CHAPLIN

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 3 jets de Grenadine, 1 verre Kirsch.

Remplir avec du Perrier et servir avec des pailles.

353. - CLARET LIMONADE

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 1 cuiller de sucre, 1 verre de Bordeaux rouge. Remplir avec du siphon.

Mélanger et servir avec une paille.

354. - GEORGES COLIN'S

Dans un grand verre :

3 jets sirop Grenadine, 3 jets Kirsch, 3 jets Curaçao, 3 jets Rhum.

Bien mélanger, ajouter 2 tranches d'orange et remplir avec du Perrier.

355. - GIN-RICKSHAW

Dans un verre moyen :

1 ou 2 morceaux de glace, le jus d'un citron, l'écorce d'un citron sans la déchirer, 1 verre de Gin.

Compléter avec du Perrier.

356. - HOT EGG NOGG

Dans un grand gobelet :

1 cuiller sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, battre avec une cuiller, ajouter ensuite 1 verre Cognac, 1 verre Rhum. Remplir avec du lait bouillant.

Passer la râpe à muscade et servir.

357. - HOT GROG

Dans un verre moyen :

1 cuiller de sucre, 2 jets de citron, 1/2 verre de Cognac, 1/2 Rhum. Remplir avec de l'eau bouillante, ajouter 1 tranche de citron et servir.

358. - ICE CREAM SODA

Dans le gobelet en argent :

1/2 verre sirop ou liqueur, 1 verre de crème.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Soda.

359. - JERSEY COCKTAIL

Dans un verre moyen :

2 morceaux de glace, 2 jets Angostura, 2 jets Bitter.

Remplir le verre avec du cidre.

360. - ELMIRES' COCKTAIL

Dans un grand verre :

2 morceaux de glace, 2 jets Grenadine, le jus d'un citron, 1 verre Gin.

Compléter avec du siphon et servir.

361. - LEMON SQUASH

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 1 cuiller à café de sucre en poudre, remplir avec du Perrier.

WHITE HORSE WHISKY

COGNAC

J. G. MONNET & C°

STÉ DES PROPRIÉTAIRES VINICOLES DE COGNAC

FONDÉE EN 1838

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

FONDÉ EN 1743

WHITE STAR BRUT IMPÉRIAL

The "Antiquary"

FINEST WHISKY OF SCOTLAND

J. & W. HARDIE — Edinburgh

Proprietors

Agents Généraux Dépositaires pour la Côte d'Azur

HENRI LUNEL & PAUL DUBOIS

17, Rue des Ponchettes - NICE

Téléphone 73-74

362. - ORANGE BLOSSOM

Le jus d'une orange, 1 verre Gin Gordon, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du Soda.

363. - BIOT FIZZ

1/2 verre Cassis, 1/2 verre Kirsch.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Remplir avec de l'eau Perrier glacée.

364. - ORGEAT LIMONADE

Dans un grand verre :

1/4 glace pilée, 1/2 Orgeat, le jus d'un citron.

Remplir avec de l'eau Perrier et servir avec des pailles.

365. - PORTO GOBLER

Dans un grand verre :

Remplir le verre avec de la glace en petits morceaux, mélanger avec des fruits, ajouter 1 jet de Cassis, 1/2 verre Curaçao, 1/2 verre Marasquin, 1 verre Porto rouge.

Servir avec des pailles.

366. - RAMONA COOLER

Enlever le zeste entier d'une orange sans le déchirer de façon à pouvoir garnir tout l'intérieur d'un verre moyen. Ajouter 1 morceau de glace, 1 verre de Whisky, remplir avec de l'eau Perrier.

Mélanger et servir.

367. - ROYAL FIZZ

1 jaune d'œuf, 2 jets Grenadine, le jus d'un 1/2 citron, le jus d'une 1/2 orange, 3/4 verre Gordon Gin.

Agiter et servir dans un verre moyen.

368. - RUBY FIZZ

1 cuiller de sucre, 1 œuf battu, 1 verre de Gin.

Agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Ginger Ale.

369. - TOD AND JERRY

Dans un grand verre :

2 jaunes d'œufs, 2 cuillers de sucre en poudre, battre 1 ou 2 minutes, ensuite ajouter 1/2 verre Fine Champagne, 1/2 verre Rhum de la Jamaïque, 2 jets de Marasquin.

Mélanger et remplir le verre avec du lait Nestlé bouillant et servir avec des pailles. Saupoudrer de noix de muscade râpée

370. - LOVE ME

Le jus d'une orange, 1/2 verre Cherry Brandy Fockink, 1 verre de Gin. Le tout mélangé dans un grand verre et compléter avec du Ginger Beer glacé.

371. - TOUBIB COCKTAIL

1/3 jus d'orange, 1/3 jus de citron, 1/3 Gederlung Swefisch Punch.

372. - DUBONNET FIZZ

Le jus d'une 1/2 orange, le jus d'un 1/2 citron, 2 jets Cherry Brandy, 1 verre de Gin.

Bien agiter et servir dans un verre mominette. Compléter avec du siphon.

373. - EGG LEMONADE

1 œuf frais, 2 cuillers de sucre, le jus d'un citron.

Bien agiter et verser dans un verre moyen. Compléter avec du Perrier.

374. - ETON BLAZER

Dans un grand verre :
2 ou 3 morceaux de glace, le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre Gin, 1/2 verre Kirsch, 1/2 sirop Groseille.
Compléter le verre avec du Ferrier.

375. - SWEAT HOME PUNCH

Dans un grand gobelet :
Fruits de saison mélangés avec de la glace en petits morceaux, ajouter 1 verre Whisky, le jus d'un citron.
Remplir le verre avec du Perrier.

376. - GIN FIZZ

1 cuiller à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, 1 verre de Gin Gordon, 1 blanc d'œuf.
Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du siphon.

377. - PUNCH MARTINIQUAIS

Dans un gobelet en argent ou shaker :
1 jet jus de citron, 1 verre Rhum de la Martinique, 1 verre d'eau.
Bien agiter, verser dans un verre moyen, saupoudrer avec de la noix de muscade râpée et 1 petit jet d'essence de Cannelle. Servir avec des pailles.

378. - AY AY AY

Dans un grand verre :
2 morceaux de glace, 1 zeste de citron, 1 verre Gin, 1 bouteille Ginger Ale.
Servir avec des pailles.

C'est à la Maison BONNET-TRESTOURMEL

14 bis, Boulevard Raimbaldi - NICE

que l'on trouve les meilleurs fruits confits

aux prix les plus raisonnables

379. - MINT JULEP

Dans un grand gobelet :
2 jets sirop de gomme, 1 jet Bitter orange, 1 jet Angostura, 2 jets d'alcool de menthe de Ricqlès, de la glace en morceaux avec des fruits de saison, 2 tranches d'ananas, 1 tranche d'orange, 1 tranche de citron et 2 ou 3 feuilles de menthe. Ajouter 1 verre de Whisky.
Servir avec des pailles.

380. - MAKI

Dans un grand verre :
1/2 verre vermouth Noilly Prat, 1/2 verre Cinzano, 1 zeste de citron.
Remplir avec du Perrier glacé, mélanger et servir.

381. - POL CHAMPAGNE COCKTAIL

Dans un grand verre :
1 morceau de glace, 2 jets Angostura, 1/4 verre à liqueur Fraise des Bois, 1/2 verre à liqueur Mirabelle, 1 zeste de citron.
Remplir avec du Champagne Pol Roger (goût américain). Remuer légèrement et servir avec des pailles.

382. - YOU SEE

1 jet Bitter orange, 1 jet Angostura, 1 jet sirop de Gomme, 1/3 Gin, 2/3 Pernod.
Agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec de l'eau Perrier glacée.

383. - SODA COCKTAIL

Dans un grand verre :
1 cuiller de sucre, 3 jets Angostura, 1 bouteille de limonade glacée.
Mélanger et servir avec un zeste de citron.

384. - GINGER-PALE

Par parties égales de Ginger Ale et de Pale Ale.

385. - SHERRY GOBLER

Dans un grand verre :

De la glace cassée en morceaux, mélanger avec des fruits de saison, ensuite ajouter : 2 jets Cassis, 2 jets Fraisette, 2 jets Curaçao, 2 jets Marasquin, 2 jets Cherry Brandy, 2 jets Grand Marnier. Remplir avec du Sherry Sandeman.

Servir avec des pailles.

386. - SIR FRANCK PUNCH

Dans un grand verre :

De la glace cassée en morceaux, mélanger avec raisins, cerises, ananas, etc. Remplir juqsu'au bord, ajouter 1/2 verre Porto blanc, 1/4 verre Curaçao Focking, 1/2 verre Cognac, 2 jets Grand Marnier.

Mélanger et servir avec des pailles.

387. - FREGATE COCKTAIL

Dans le gobelet en argent :

1 jet sirop d'Orange, le jus d'un citron, 1/2 verre Cognac, 1/2 verre Fonche-Soto.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec de l'eau Perrier.

388. - MISS FRANCE

Dans un grand verre :

1 verre à liqueur de Cognac ou Whisky, 1 ou 2 morceaux de glace.

Remplir avec du Cidre et servir.

389. - SWEATNESS

2 jets Grenadine, 1 blanc d'œuf, 1 verre anis Pernod Fils.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, remplir avec de l'eau Perrier.

390. - MARTIAL'S

Dans un grand verre :
1 morceau de glace, 1 cuiller sucre, le jus d'un citron, 1/2 verre de Gin. Mélanger et remplir avec de l'eau Perrier glacée.
Servir avec des pailles.

391 - WOON FIZZ

Dans le gobelet en argent :
1 cuiller à café de sucre, le jus d'un citron, 2 jets Pernod, 3/4 Gin.
Agiter et servir dans un verre moyen. Remplir avec de l'eau Perrier glacée.

---

392. - CHAMPAGNE CUP

pour 15 personnes

Servez-vous d'un bowe d'environ 10 litres. Mettez 4 ou 5 morceaux de glace, 1 verre Marasquin, 1 verre Curaçao Fockink, 1 verre Cognac, 1 bouteille Champagne sec, 1 bouteille Perrier. Ajouter des fruits, cerises, bananes, ananas, pommes, raisins, etc.
Mélangez et servir dans des coupes à champagne.

393. - CHAMPAGNE PICK ME UP

1 cuiller de sucre, 1/2 verre vermouth Noilly Prat, 1/2 Cognac.
Bien agiter, verser dans un verre moyen. Compléter avec du champagne.

POMMERY & GRENO
WHISKY ' WHITE LABEL" — GIN BOOTHS
BARTHE Frères, Agents Généraux
2, Rue de l'Opéra - NICE

394. - CHAMPAGNE JULEP

Dans un grand verre :

Remplir le verre avec de la glace cassée en morceaux, mélanger avec des fruits de saison, 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche, 1 cuiller de sucre, 1 jet alcool de Menthe, 2 jets Curaçao, remplir avec du Champagne glacé.

Servir avec des pailles.

395. - CHAMPAGNE PUNCH

pour 12 personnes

Dans une casserole :

100 gr. de sucre en poudre, 1/4 verre d'eau, le jus de 3 citrons, 2 verres à madère Sirop Fraise, 1/4 litre Cognac, 2 ananas coupés en tranches, 10 tranches d'orange, des fruits, cerises, bananes, ananas, etc. Fermer le tout dans la glacière et au moment de servir ajouter 2 bouteilles Champagne Veuve Clicquot.

Servir dans des coupes.

396. - EMPIRE PUNCH

Dans un grand verre :

Des fruits de saison mélangés avec de petits morceaux de glace, ajouter : 2 jets Marasquin, 2 jets Curaçao, 2 jets Bénédictine, 2 jets Cognac, 1 verre à bordeaux de vin blanc. Compléter avec du Champagne.

COGNAC
B. LÉON CROIZET
Maison fondée en 1805
SAINT-MÊME - COGNAC
Grande Fine Champagne CHATEAU DE FLAVILLE 1875

397. - ENGLAND BEAUTY

Dans le gobelet en argent :
Le jus d'un 1/2 citron, 2 jets Engostura, 1/4 verre sirop Citron, 1 verre Kirsch, 1 jaune d'œuf.
Bien agiter et servir dans un grand verre. Compléter avec du Champagne.

398. - HARRY'S PICK ME UP

2 jets Grenadine, le jus d'un demi-citron, 1 verre Cognac.
Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du Champagne.

399. - PERROQUET'S PICK ME UP

Le jus d'un demi-citron, 2 jets Grenadine, 1 verre Kirsch.
Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Champagne.

400. - SOYER AU CHAMPAGNE

Dans un grand verre :
1 glace à la vanille, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin. Remplir avec du Champagne glacé, mélanger et ajouter, 1 tranche d'orange, 2 tranches d'ananas, 3 cerises, 3 fraises.

TABLE DES MATIÈRES

A

Nos		Pages
81	African ccoktail	19
4	Alaska cocktail	7
283	Ale flip cold	53
346	Ale flip	65
284	Ale flip hot	53
347	Ale sangaree	65
6	Alexandra cocktail ...	3
328	All right cocktail	61
266	American pousse café.	47
174	Americani	32
233	Angelo cocktail	42
302	Angel's kiss	56
339	Any men cocktail ...	63
2	Apple blossom	7
3	Astoria cocktail	7
1	Attrill's special cocktail	7
378	Ay ay ay	71
93	Azur coktail	20

B

58	Baby	15
39	Bacardi cocktail	13
20	Baiser cocktail	9
343	Baltimore coffee	63
304	Bamboo cocktail	57
80	Banco cocktail	17
309	Banyuls flip	57
310	Banyuls gobler	58
228	Barbotage	41
163	Base-ball cocktail ...	29
185	Basmore cocktail	33
73	Beach cocktail	17
258	Bellonte	46
122	Best lady cocktail....	25
220	Betting cocktail	38
176	Bijou cocktail	32
332	Billy cocktail	62
363	Biot fizz	69
16	Blackthorn cocktail ..	8
17	Block and foll cocktail	9
312	Bossom caresser	58
267	Brandy champerelle ..	49
269	Brandy chanteralla ..	49
23	Brandy cocktail	10
278	Brandy crusta	51
342	Brandy daisy	63
21	Brandy fix	9
285	Brandy flip	53
305	Brandy flip	57
344	Brandy for you	65
308	Brandy merveille	57
19	Brandy punch	9
268	Brandy scaffa	49
18	Brandy smash	9
178	Brazil cocktail	32
241	Broken cocktail	43
311	Broken spur cocktail.	58
182	Bronx cocktail	32
54	Bronx terrage cocktail	13
345	Bull dog	65
24	Brumy's hug	10
180	Brut cocktail	32
179	Byrrh cocktail	32

C

35	Calvados cocktail	11
94	Camelia	20
66	Camaron's kick cocktail	16
62	Canadian cocktail	15
227	Caravelle-cocktail ...	41
57	Carbato (Erlich)	15
298	Carity flip	56
162	Carpentier cocktail ..	29
352	Charlie Chaplin	66
34	Chamberlin cocktail ..	11
392	Champagne cup	74
394	Champagne julep	75
393	Champagne pick me up	74
395	Champagne punch ...	75
261	Charo pousse café ...	47
22	Charly cocktail	9
79	Chewing-cocktail	17
55	Chiken (Erlich)	15
351	Cider cup	66
175	Cinzano cocktail	32
303	Chocolate cocktail ...	56
353	Claret limonade	66
12	Clover leaf cocktail ..	8
8	Clubman cocktail	8
13	Coffee cocktail	8
14	Colonial cocktail	8
36	Columbia skin	11
139	Come seven cocktail .	26
69	Come withme cocktail	16

65 Cooperstown cocktail . 16
112 Cormoran's cocktail . 22
171 Coronation cocktail .. 31
334 Corpse riviver 62
254 Coste pousse café ... 46
350 Cream fizz 66

D

240 Damia cocktail 42
148 Deasy cocktail 27
38 Derby cocktail 11
132 Der house cocktail .. 26
40 Dempsey cocktail 13
286 Dervey flip 53
44 Devil's cocktail 13
205 Devillers cocktail ... 35
335 Diabolo cocktail 62
299 Dick flip 56
155 Diogène cocktail 28
45 Dreadnought cocktail. 13
41 Dream cocktail 13
42 Dubarry cocktail 13
186 Dubonnet cocktail ... 33
372 Dubonnet fizz 70
320 Duesemberg cocktail . 60
168 Dunan's cocktail 31
43 Dunlop cocktail 13
335 Duvar's flip 62

E

46 East india cocktail ... 13
287 Egg flip cold 54
341 Egg flip 63
288 Egg flip hot 54
373 Egg limonade 70
315 Egg nogg 58
316 Egg nogg (chaud) .. 58
231 Eli's cocktail 41
360 Elmires' cocktail 67
236 Emil's cocktail 42
396 Empire punch 75
319 Engadine cocktail ... 60
397 England beauty 76
374 Eton blazer 71
204 Eusèbe cocktail 35
317 Exam's cocktail 60

F

314 Faifo dragomiroff ... 58
51 Fairbank cocktail 14
53 Fantasio cocktail 14
52 Fascinator cocktail .. 14
188 Fernet Branca cocktail 33
165 Fit cocktail 30
181 Fithiam cocktail 32
273 For you 50
49 Fox river cocktail ... 14
127 Francis blossom 25
387 Fregate cocktail 73
25 French pousse café .. 10
318 French's cocktail 60
50 Futurist cocktail 14

G

173 Galathée cocktail 31
352 Georges Colin's 66
27 Gin cocktail 10
279 Gin crusta 51
289 Gin flip 54
376 Gin fizz 71
384 Ginger pale 72
256 Gin scaffa 46
28 Gin sling 10
355 Gin-Rikshaw 66
144 Gina cocktail 27
7 Ginette cocktail 6
206 Go on cocktail 35
123 God rose cocktail 25
337 Good boy cocktail ... 62
71 Good bye cocktail ... 16
333 Good luck cordial ... 62
26 Golden slipper 10
213 G.O.I. cocktail 37
30 Grenadier cocktail ... 10
134 Grigry cocktail 26
31 Grill room cocktail .. 11
60 Gunvor 15

H

172 Hampton club cocktail 31
272 Hand's up 50
398 Harry's pick me up.. 76
29 Hebdo cocktail 10
221 Hello cocktail 38
121 Honolulu cocktail ... 25
193 Horse-guard cocktail . 34
356 Hot egg nogg 67
357 Hot grog 67
32 Hugme cocktail 11

I

358 Ice cream soda 67
226 Ildefonso' cocktail ... 41
47 Internos cocktail 13

J - K

84 Jack rose cocktail .. 19
77 Jame's cocktail 17
129 James et Harry's cocktail 25
263 Jason' pôuss 47
192 Jim cocktail 33
76 Jockey-Club cocktail. 17
88 John's cocktail 19
48 Johnson cocktail 14
120 José cocktail 23
212 Journalist cocktail ... 37
86 July cocktail 19
87 Jupiter cocktail 19
56 Jurek 15

115 Kiss me Quick..... 23
275 Kolo-Beam 59
78 Kozak-Cocktail 17

L

102 Lady Hamilton cocktail 21
91 Lasky cocktail 20
257 Last drink 46
92 Leave-it-to-me cocktail 20
164 Leducq cocktail 29
290 Lemon flip 54
361 Lemon squash 67
223 Lincoln cocktail 38
5 Little Jack cocktail .. 6
215 Lone tree cocktail ... 37
242 Long-Corn' cocktail .. 43
306 Love kiss 57
370 Love me 70
300 Love s cocktail 56

M

243 Madère cocktail 43
106 Mah-Jong cocktail ... 22
380 Maki 72
245 Manchester cocktail . 43
104 Manhattan cocktail .. 21
95 Marfisi cocktail 20
195 Mariette cocktail 34
390 Martial's 74
216 Martini cocktail 38
217 » » (demi sec) 38
218 » » (doux) 38
101 Mary cocktail 21
194 Master cocktail 34
107 Mayfair cocktail 22
323 Mediterranée cocktail. 60
248 Meg cocktail 45
259 Mele casse 47
159 Mekong cocktail 29
167 Merry cocktail 29
170 Merry widow cocktail 31
246 Metropolitan cocktail. 43
348 Mexican beauty 65
149 Mexico cocktail 27
108 Modern cocktail 22
307 Mond's light cocktail. 57
349 Mont agel 65
111 Monty Bank cocktail . 22
196 Morning cocktail 34
247 Morning cocktail 45
11 Moto-Club cocktail .. 8
219 Mountain cocktail ... 38
410 Milliardaire cocktail . 22
321 Milk punch 60
322 Milk shake 60
379 Mint julep 72
262 Mi nova pousse café.. 47
388 Miss France 73
189 My baby cocktail ... 33
330 My heart cocktail ... 61
158 My lady cocktail 28
338 My song coctail 63

N

85 Nagasaki cocktail .. . 9
10 Nan-king cocktail ... 8
96 Night cap 20

O

169 Old Adam cocktail ... 31
100 Old fashion cocktail .. 21
161 Old fellow cocktail... 29
151 Old Tipperary cocktail 28
99 Opera cocktail 21
362 Orange blossom 69
291 Orange flip 54
364 Orgeat limonade 69
270 Oyster 49

P

199 Pall mall cocktail .. . 34
274 Paris pousse l'amour cocktail 50
200 Parisian cocktail 34
381 Paul Champagne cocktail 72
33 Paulette cocktail 11
399 Perroquet pick me up 76
202 Piccardy cocktail 35

331 Pick me up cocktail. 62
229 Pif paf cocktail 41
154 Plage privée cocktail. 28
198 Plazza cocktail 34
211 Pompon cocktail 37
262 Porto flip (1) 55
324 Porto flip (2) 61
325 Port wine cocktail . . 61
326 Pousse l'amour cocktail 61
271 Prairie oysters cocktail 49
209 Pretty-Suzy cocktail. 37
377 Punch Martinique cocktail 71

R

9 R. H. C. cocktail 8
366 Ramona cooler 69
260 Re-pousse café 47
235 Réserve cocktail 42
237 Review cocktail 42
280 Rhum crusta 51
313 Rhum flip 58
90 Rice cocktail 20
89 Richard cocktail 20
239 Robbs cocktail 42
119 Rose cocktail 23
133 Royal cocktail (1) .. 26
203 Royal cocktail (2) .. 35
368 Ruby fizz 70
59 Rudy cocktail (1) ... 15
313 Rudy cocktail (2) .. 58

S

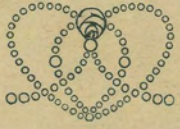
238 Sans soupapes 42
232 Saragossa 42
140 Saragossa cocktail... 27
72 Sens unique cocktail.. 16
82 Sherry cocktail 19
385 Sherry gobler 73
294 Sherry flip 55
327 Sherry flip 61
103 Shut up cocktail 21
135 Side car cocktail 26
137 Silver stright cocktail. 26
386 Sir Franck punch 73
253 Sir John cocktail 46
138 Sir Harry cocktail ... 26
191 Sisters cocktail 33
383 Soda cocktail 72
83 Sois fidèle cocktail .. 19
277 Soize cocktail 51
145 Some thing cocktail.. 27
143 So-so cocktail 27
208 Soul kiss cocktail ... 37
400 Soyer au champagne. 75
118 Spardek cocktail 23
142 Stanley cocktail 27
141 Star cocktail 27
67 Steve's cocktail 16
68 Stop cocktail 16
74 Stunt's cocktail 17
177 Sunny cocktail 32
147 Sunshine cocktail ... 27
389 Sweatness 73
70 Sweet cocktail 16
375 Sweet home punch ... 71

T

153 Tango cocktail 28
152 Thunder cocktail . .. 28
234 To morrow cocktail.. 42
371 Toubib's cocktail 70
264 Touche à tout pousse café 47
222 Trilby cocktail 38
150 Trinity cocktail 28
160 Tromso cocktail 29
54 Try cocktail 14

U - V - W - X - Y

124 Uncle Tom cocktail.. 25
97 Utanic cocktail 21
214 V. G. cocktail 37
250 Valladolid cocktail ... 45
225 Vardar cocktail 41
297 Vera flip 56
224 Vermouth cocktail (1) 38
251 Vermouth cocktail (2) 45
37 Vizly-puzly cocktail . 11
340 Well cocktail 63
276 Whatthis 50
244 White lamb cocktail .. 43
301 White cocktail 56
252 Whisky cocktail 45
281 Whisky crusta 51
295 Whisky flip 55
265 Whisky scaffa 47
15 Willis cocktail 8
210 With you cocktail. .. 37
282 Wodka crusta 53
391 Woon fizz 74
329 Xérès cocktail 61
63 Yahne's cocktail 15
296 Yard of flannel 55
166 Yeddo cocktail 29
382 You see 72



ÉDITÉ PAR
L'IMPRIMERIE DE LA PRESSE
62, AVENUE DE LA VICTOIRE
NICE